



Hozzávalók:

50 dkg nagyszemű fehérbab (lehet közepes szemű is), só, 3 nagy vöröshagyma, 1 fej (kb. 1,25 kg-os) édes káposzta, 5-6 evőkanál olaj, 1 kg savanyú káposzta, jóféle fehérbor, kb. 1 kg füstölt hús (tarja, oldalas, libacomb - lehet vegyesen is), 1 pár (kb. 45 dkg) kemény (ne főjön szét) füstölt kolbász, 25 dkg friss vagy maréknyi szárított laskagomba (erdei gomba is lehet, hisz errefelé sok van belőle), fél kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista a tálaláshoz:
tejföl, puha kenyér

1. A babot a bográcsolást megelőző éjszakára kb. háromszoros mennyiségű hideg vízbe áztatjuk. Másnap leszűrjük, leöblítjük, és még mindig a bográcsolás előtt (hacsak nincs több bográcsunk) egy fazékba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. Enyhén megsózzuk (tehetünk bele hagymát, fokhagymát, babérlevelet is), fölforraljuk, majd kis rést hagyva lefedjük, és kis lángon kb.

1 óra alatt majdnem puhára főzzük.

2. A hagymát megtisztítjuk, félbevágjuk, vékonyan felszeleteljük, azaz félfőre vágjuk. A káposztát szintén kettéhasítjuk, kitorzsázzuk, ugyancsak vékonyan felszeleteljük.

3. Az olajat egy jó nagy bográcsban - amibe majd minden hozzávaló belefér - kissé megforrosítjuk, azután a hagymát megfonnyasztjuk rajta. Két-három részletben hozzáadjuk a káposztát, és addig pirítgatjuk, míg össze nem esik. Nagyon kicsit megsózzuk (fél kiskanálnyi kerüljön rá), amitől könnyebben összesik, de vigyázzunk, mert a később hozzákerülő hús is és a savanyú káposzta is sós!

4. A savanyú káposztát csak a végső esetben mossuk ki (ha nagyon savanyú), néhány vágással rövidebbre aprítjuk, az édes káposztához adjuk, kevergetve együtt pirítjuk. Ha mindenképpen le akarna égni, egy kevés fehérborral meglocsoljuk (ugyanaz segíthet a szakácsnak is, nehogy kiszáradjon).

5. Nagyjából 10 perc elteltével hozzáadjuk a földarabolt füstölt húst (célszerű akkorára darabolni, hogy adagonként könnyen tálalhassuk). Lefedjük, majd nagyon kis tűz fölött kb. 1 órán át pirítjuk-pároljuk. Közben többször megkeverjük, és ha az étel kívánja, továbbra is

egy kevés borral óvjuk attól, hogy odakapjon.

6. A kolbászt ujjnyi darabokra vágjuk (az is jó, ha ferdén fölszeleteljük), a káposztára dobjuk, akárcsak a nagyobb darabokra vágott gombát (ha szárítottat használunk, akkor azt hideg vízbe áztatjuk és áztatóvizével együtt öntjük a káposztára).

7. A puha babot szűrőlapáttal a húsos káposztához adjuk, és a bab főzőlevéből is rámerünk egy keveset. A Piros Arannyal ízesítjük. Továbbra is kis lángon, lefedve kb. 25 perc alatt megfőzzük. Akkor jó az állaga, ha végül nagyjából olyan szaftos lesz az étel, mint a mi székelykáposztánk. Tálaláskor puha kenyér kíséretében adjuk asztalra. Tejfölt külön kínálunk hozzá, hogy ételét ki-ki kedvére meglocsolhassa vele.

8 főre

Elkészítési idő: 3 óra + áztatás

Egy adag (kenyér és tejföl nélkül): 810 kcal